



BOOM

BOOM RUBICONE I.G.P.
BOMBINO FRIZZANTE BIOLOGICO

 TIPO DI VINO: Bianco Frizzante

 UVE: Bombino Bianco

 ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Covignano

 ALTITUDINE: 150 mslm

 ESPOSIZIONE: Sud - Sud/Est

 TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo

 SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a spalliera con
potatura a guyot

 DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/ettaro

 POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA: a mano

 DIRADAMENTO - VENDEMMIA - SELEZIONE DEI
GRAPPOLI: a mano

 ETÀ MEDIA DELLE PIANTE: 20 anni

 RESA UVA PER CEPPO: 1,5 kg

 VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in vasche inox
con lieviti selezionati. Tiraggio per rifermentazione in bottiglia.

 AFFINAMENTO: affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi
sui suoi lieviti.

 ALCOOL: 11,50 %

 BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.300

